

MOELAS DE CARIL PICANTES



CONFEÇÃO

1. Arranje as moelas e corte-as ao meio. Descasque e lave a cebola e os dentes de alho e corte a cebola em pedaços pequenos. Lave a malagueta, corte-a ao meio e retire-lhe as sementes. Coloque, na taça do robot com a lâmina picadora, a cebola, os alhos e a malagueta e pique durante 15 segundos na velocidade 10.
2. Troque pelo acessório misturador, passe com a espátula, junte o ramo de salsa, a folha de louro, a polpa de tomate e o azeite e seleccione o Programa de Cozedura Lenta P1, durante 5 minutos.
3. Junte as moelas, o vinho branco e o caril, tempere com sal e pimenta e seleccione o Programa de Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 35 minutos. Confirme se as moelas ficaram macias e, se necessário, programe a 130°C mais 10 ou 15 minutos. Retire da taça, rectifique os temperos e sirva decoradas a gosto. Pode acompanhar com fatias de pão caseiro.

INGREDIENTES

- 1,2 KG DE MOELAS
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 40 ML DE POLPA DE TOMATE
- 40 ML DE AZEITE
- 200 ML DE VINHO BRANCO
- 1 C. DE CHÁ DE CARIL EM PÓ
- 1 MALAGUETA
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 RAMINHO DE SALSA
- SAL E PIMENTA Q.B.